

Toblerone



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 200 g čokolade za kuvanje
- 200 g mljevenog keksa
- 100 g prženog susama
- 100 g mljeveni orasi
- 100 g seckani kikiriki
- 3 jaja
- 2 kašike kakao
- 300 g šećera

Priprema

Margarin istopiti na tihoj vatri. Jaja i šećer izmiješati pa dodati otopljenom margarinu. Kuvati dok se šećer ne istopi. Zatim dodati ostale sirovine kakao, čokoladu, kikiriki, orase, susam i na kraju keks. Sve dobro sjediniti i sipati u pouljen kalup. Ostaviti u frižider da se stegne. Možete staviti i glazuru od čokolade (100 gr čokolade i kašika ulja), ja nisam. Ohlaeno sjeci po želji. Prijatno!

Savet